



Dorade, toskanisch

ohne Personenangabe

Zutaten

Estragon
Knoblauch
Pfeffer
Rosmarin
0,125 l Wein, weiss
0,25 Tl Salz, Meersalz
0,5 Zitrone
1 Paprika, rot
12 Oliven, schwarz
2 Zwiebeln, weiss
2 El Basilikum
300 g Zucchini
4 El Oel, Oliven-
500 g Tomaten
650 g Dorade

Doraden ausnehmen; mit scharfem Messer vom Schwanz zum Kopf hin vorsichtig schuppen. Doraden unter fliessend Wasser kurz abspülen und trocken tupfen. In daumenbreitem Abstand von beiden Seiten ca. 1/2 cm tief einschneiden. Mit frisch gepresstem Zitronensaft betraufeln und zugedeckt ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in 2 El Olivenöl glasig dünsten. Paprika in dünne Streifen und Zucchini in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, in kleine Stücke schneiden und zum Gemüse geben. Kurz mit dünsten. Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken, Weisswein angießen und kurz aufkochen. Gemüse in eine Auflaufform geben. Doraden darauf legen. Mit restlichem Öl betraufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad, mittlere Schiene 40 Minuten backen. Doraden nach 20 Minuten wenden. Oliven 10 Minuten vor Ende zufügen. Vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen. Dazu Baguette reichen.